

Chléb jako za Ježíšových časů



POTŘEBUJEŠ:

30 g	droždí
1 lžička	sůl
300 g	voda
500 g	pšeničné mouky
2 lžíce	olivový olej nebo měkké máslo

POSTUP:

Smícháme vodu, sůl a droždí. Pak přidáme také olej (nebo máslo) a dobře zamícháme. Vsypeme mouku a vše rukama hněteme. Pak těsto přikryjeme šátkem, položíme do chladnější místnosti a necháme asi 15–20 minut kynout. Těsto rozdělíme na čtyři díly, vytvarujeme placky a pečeme v předem vyhřáté troubě na 200° asi 20–30 minut.

Takto upečený chléb se hodí ke všemu, zejména k pečené rybě nebo zelenině. Můžete si na něj ale pouze namazat máslo, položit sýr nebo jej sníst jen tak. Dobrou chuť!